

刀削面300g三晋民间传统面食 纯手工 速冻生制品

产品名称	刀削面300g三晋民间传统面食 纯手工速冻生制品
公司名称	长治市鸿鹄传媒有限公司
价格	40.00/箱
规格参数	品牌:佰和园 商品条形码:6938593900312 卫生许可证:140401-1000158
公司地址	长治市西大街2号(华龙大厦1#楼8层8017号)
联系电话	86 0355 2024756 15935505026

产品详情

品牌	佰和园	商品条形码	6938593900312
卫生许可证	140401-1000158	净重	300(g)
原料与配料	小麦粉、水、食用盐、食用碱	保质期	365(天)
原产地	山西长治	生产厂家	山西佰和园食品有限公司
储藏方法	-18℃以下冷冻保存	售卖方式	包装
特产	是		

主要产品有小拉面(小麦)、刀削面(小麦)、手擀面(小麦)、搓鱼儿(莜麦)、猫耳朵(荞麦)、三合面(黑豆)、红面河捞(高粱)、捻窝窝(玉米)、豆面擦尖(绿豆)、栲栳栳(莜麦)。

弘扬山西面食文化,发展山西面食技术是企业一贯发展的使命,对山西面食的研制开发是企业一贯坚持奋斗的目标。目前企业已通过食品qs认证和iso9001质量安全认证。2009年1月荣获“长治市科学进步奖”;2009年5月被评为“上党名吃”;2009年9月荣获“全国农产品加工业优质产品奖”;2009年10月荣获“中国(山西)农博会畅销产品奖”。借助山西面食2500年历史文化底蕴和在全国享有的美誉度,企业已一步一步走向产业化,规模化。

食用方法:未解冻的刀削面直接放入沸水,沸腾后,用筷子拨打面底,面条会像开放的小花飘到水面,小火再煮约3分钟即可捞出(炒着吃要凉水浸一下,再混和菜炒)。

注:本产品不含任何防腐剂、增劲剂。

每袋300g，每箱24袋，五箱起批。

山西的刀削面名扬海内外，被誉为我国著名的五大面食之一。家庭主妇们托起揉好的面团，站好优美的姿势，飞刀之下面条如流星落地，鱼跳龙门，削出的面条又细、又薄、又长。山西刀削面内虚、外筋、柔软、光滑，深受人们喜爱。刀削面同北京的打卤面、山东的伊府面、河南的鱼焙面、四川的担担面，同称为中国五大面食名品，在国内外享有盛誉。关于刀削面还有一个古老的传说。蒙古鞑靼侵占中原后，建立元朝。为防止“汉人”造反起义，他们将家家户户的金属全部没收，并规定10户用厨刀一把，切菜做饭轮流使用，用后再交回鞑靼保管。一天中午，一位老婆婆和好面后，让老汉去取刀，结果刀被别人取走，老汉只好返回。在出鞑靼的大门时，老汉的脚被一块薄铁皮碰了一下，他顺手捡起来揣在怀里。回家后，锅开得直响，全家人等刀切面条吃，可是刀没取回来，老汉急得团团转，忽然想起怀里的铁皮，就取出来：就用这个铁皮切面吧！老婆婆一看，铁皮薄而软，嘟囔着说：“这样软的东西怎能切面条？”老汉气愤地说：“切不动就砍。”“砍”字提醒了老婆，她把面团放在一块木板上，左手端起，右手持铁片，站在开水锅边“砍”面，一片片面叶落入锅内，煮熟后捞到碗里，浇上卤汁让老汉先吃，老汉边吃边说：“好得很，好得很，以后不用再去取厨刀切面了。”这样一传十，十传百，传遍了晋中大地。后来，“凤阳”出了朱皇帝（朱元璋）统一了中国，建立明朝，这种“砍面”流传于社会小摊贩，又经过多次改革，演变为现在的刀削面。刀削面柔中有硬，软中有韧，浇卤、或炒或凉拌，均有独特风味。传统的操作方法是一手托面，一手拿刀，直接削到开水锅里，其要诀是：“刀不离面，面不离刀，胳膊直硬手平，手端一条线，一棱赶一棱，平刀是扁条，弯刀是三棱。”要说吃了刀削面是饱了口福，那么观看刀削面则饱了眼福。1985年山西财贸系统在太原技术比武时，饮食行业的削面高手每分钟削118刀，每小时可削25公斤面粉的湿面团，看得人眼花缭乱。有顺口溜赞曰：“一叶落锅一叶飘，一叶离面又出刀，银鱼落水翻白浪，柳叶乘风下树梢。”做刀砍面先用面、水5:3的比例和好面（水温为冬热、夏凉、春秋温），然后用湿布盖住，醒20分钟。把醒好的面团揉成椭圆形面块放在面案上，左臂托案，右手拿砍面刀（砍面刀是一种特制带把的刀，刀长40厘米左右，刀宽6厘米左右，刀片很薄，刀的重量轻），用右手的四指握住刀把，用小拇指顶住刀柄头，砍面时先从面块的里端开刀，第二刀接前部刀口，用前挑后砍的方式砍下一根根长约30厘米的面条下入锅。普通刀削面做法是，先用面、水2:1的比例和好面。将面加水打成面穗后揉成面团，然后用湿布蒙住，醒半小时后揉匀、揉软、揉光，揉成圆柱形后就可以削了。左手托住和好的面块，削时由右至左一刀接一刀向前削入沸水锅中。注意出力要平，用力要匀，这样削出的面叶儿，一叶连一叶，恰似流星赶月，在空中划出一道弧形白线，面叶落入汤锅，汤滚面翻，又像银鱼戏水，煞是好看，熟练的厨师，每分钟能削一百多刀，每条面叶的长度，恰好都是六寸。

弘扬山西面食文化，发展山西面食技术是企业一贯发展的使命，对山西面食的研制开发是企业一贯坚持奋斗的目标。目前企业已通过食品qs认证和iso9001质量安全认证。2009年1月荣获“长治市科学进步奖”；2009年5月被评为“上党名吃”；2009年9月荣获“全国农产品加工业优质产品奖”；2009年10月荣获“中国（山西）农博会畅销产品奖”。借助山西面食2500年历史文化底蕴和在全国享有的美誉度，企业已一步一步走向产业化，规模化。在以后的日子里，我们将本着“我们的努力带给老百姓的是健康，是快乐。”的服务宗旨，努力奋斗，再创辉煌！